

УДК 664

Смачило О. – ст. гр. МЛМ-51

Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя

ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО ПРОБІОТИЧНИХ КУЛЬТУР ЗАКВАШУВАЛЬНИХ ПРЕПАРАТІВ

Науковий керівник: професор Кухтин М.Д.

Smachylo O.

Ternopil Ivan Puluj National Technical University

MAIN REQUIREMENTS FOR PROBIOTIC CULTURES OF STARTING PREPARATIONS

Supervisor: professor Kukhtyn M.D.

Ключові слова: пробіотики, заквашувальні препарати

Keywords: probiotics, starvation drugs

Пробіотики – це живі мікроорганізми, які можуть позитивно впливати на здоров'я людини, нормалізувати склад і функції мікрофлори шлунково-кишкового тракту (найчастіше це біфідобактерії і лактобацили, здатні проявляти антагонізм проти патогенних й умовно-патогенних мікробів) [1]. При конструюванні заквашувальних препаратів враховують технологічні та функціональні вимоги: *Технологічні вимоги:* здатність до розвитку у молоці; бути стабільними при зберіганні продукту; проявляти високий рівень ферментативної активності; забезпечувати смак та ароматичний букет під час виробництва та зберігання продукту. *Функціональні вимоги:* проявляти стійкість до метаболітів травної системи (соляної кислоти, натрію хлориду, фенолу, рН, жовчних кислот, антимікробних субстанцій, ферментів); добре адгезуватися до епітеліальних клітин шлунково-кишкового тракту; проявляти антагонізм до патогенних та умовно патогенних бактерій; бути генетично стабільними; проявляти імунномодуляторну та імуногенну дію; бути безпечними при використанні, відсутність побічних ефектів при тривалому застосуванні; мати клінічно підтверджений вплив на здоров'я [1]. Залежно від виду кисломолочних напоїв і виробничих умов використовують різну молочну сировину. Молоко-сировина має бути екстра гатунку, кислотністю не вище 18 °Т, з вмістом соматичних клітин не більше як 300 тис./см³ та густиною не нижче за 1028 кг/м³, не повинно містити інгібуючих і токсичних речовин [2, 3, 5].

Література

1. Мікробіологія молока і молочних продуктів / О. Бергілевич, В. Касянчук, І. В., Власенко, М. Кухтин // Суми: Університетська книга, 2010. 205 с.
2. Микробиологические нормативы эффективности технологий получения молока, отвечающего мировым стандартам / Н. Д. Кухтын, Я. Й. Крыжановский, И. П. Даниленко, Ж. Г. Свергун // Ветеринарная патология. 2008. №4. С. 93–96.
3. Мікробіологічні нормативи ефективності технологій одержання молока сирого екстра-гатунку / М.Д. Кухтин // Ветеринарна медицина України. 2008. №2. С. 45–46.